

Pastel de Banana y Chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

crema de coco

Aceite de coco virgen: 60 c.c.

Coco rallado: 35 Gramos

Leche de almendras: 60 c.c.

Azúcar integral: 160 Gramos

Esencia de vainilla natural: 30 c.c.

Tofu: 440 Gramos

Torta

Aceite de girasol: 30 c.c.

Azúcar integral: 300 Gramos

Banana en trozos: 150 Gramos

Chocolate picado: 150 Gramos

Fecula De Maiz: 22 Gramos

Leche de castañas de cajú: 90 c.c.

Sal rosada del Himalaya: 1 Pizca

Aceite de coco neutro: 45 c.c.

Bananas enteras: 2 Unidades

Cacao en Polvo: 75 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Harina de almendras: 225 Gramos

Polvo de hornear: 6 Gramos

Tofu: 135 Gramos

Preparación de la Receta

Torta

- En un bowl colocar el azúcar, el aceite de coco, el aceite de girasol y mezclar hasta homogeneizar.
- Licuar *tofu*, esencia de vainilla y leche de castañas y agregar a la preparación.
- Incorporar *harina* de almendras, cacao en polvo, fécula de maíz, polvo de hornear, sal (todo tamizado) y finalmente la **banana** y los trozos de **chocolate**.
- Con ayuda de una espátula, colocar la mezcla en molde desmontable de 22 cm previamente aceitado y con papel *manteca*

- Colocar 2 bananas cortadas a lo largo hundidas levemente y hornear a 170 grados hasta que esté cocida (30 minutos)

Crema de coco

- Licuar *tofu*, azúcar integral, esencia de vainilla, aceite de coco y leche de almendras hasta obtener una *crema* lisa.
- Llevar a un bowl y agregar el coco rallado
- Llevar a frío hasta que tome consistencia.

Armado

- Servir la torta en porciones acompañadas e *crema* de coco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-banana-y-chocolate-sin-harina>